

Organization Assessed
by Joint Commission International

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE
PANES Y HARINAS Y OTROS PRODUCTOS AFINES
PARA LA OSI EZKERRALDEA ENKARTERRI CRUCES**

1. OBJETO DEL CONTRATO

Mediante el presente Expediente de Contratación se pretende cubrir las necesidades del Servicio de Alimentación del Hospital Universitario Cruces, en adelante HUC, perteneciente a la OSI Ezkerraldea Enkarterri Cruces (OSI EEC). Este pliego de bases técnicas, en adelante PBT, tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones que habrán de regir para la contratación y suministro de alimentos y productos agrupados bajo la denominación **“Panes y Harinas y otros productos afines”** en el Hospital Universitario Cruces.

2. BASES GENERALES DE LICITACIÓN

- El número de unidades previsto es estimativo, por estar subordinado a la actividad y, por tanto, no se considera elemento esencial del contrato. Cualquier variación al alza o a la baja, según las necesidades reales, no limitará las obligaciones del contratista ni dará lugar a compensación económica alguna.
- A todos los efectos se entenderá que el precio unitario estimado como máximo por la Administración comprende todos los gastos directos e indirectos que el contratista debe realizar para la normal ejecución del contrato, y toda clase de tasas, licencias e impuestos (excepto IVA).
- Posibilidad de licitar por lotes: Se puede licitar a uno o a varios lotes y la licitación/adjudicación será a lote completo. Será motivo de exclusión en un determinado lote la no licitación a alguno de los productos/sublotes incluidos en dicho lote.
- Plazo total de ejecución: La vigencia del Contrato será **de 1 año**, prorrogable por un máximo de 1 año más.
- El número de unidades de compra se fijará a demanda del Hospital.
- En el presente expediente no se contempla la adjudicación compartida de los lotes.
- El lugar de entrega de los pedidos será el designado en los mismos. La prestación del suministro incluye el transporte de los productos hasta el HUC a cargo de la empresa adjudicataria, la colocación del producto en balda de almacenaje, así como la retirada de todos los materiales de embalaje y protección, en los casos en que proceda. Los gastos de la entrega y transporte de los bienes objeto del suministro al lugar fijado serán de cuenta del adjudicatario.

- **FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO:** El adjudicatario se compromete a remitir la ficha técnica de cada producto incluyendo un apartado específico donde figuren sustancias alergénicas y/o que provoquen intolerancias en su versión vigente ante cualquier modificación de la misma, especialmente en aquellos aspectos que atañan a los ingredientes, proceso de fabricación, alérgenos o sustancias que provocan intolerancias según la normativa vigente. El adjudicatario, deberá enviar dicha ficha técnica, con al menos dos semanas de antelación previo el primer envío del nuevo producto.
- Cuando los precios de licitación superan los dos decimales, en el Anexo y en las plantillas el precio de licitación será el referido a las unidades de la columna "Referido a precio de licitación". A modo de ejemplo, en el Lote 1 el precio de 6,30 es referido a 100 unidades (0,0630 por unidad).

Lote	Denominación	Nº de Unidades 1 año	UMB de licitación	Precio UND referido a	Precio max. Unitario	Referido a precio de licitación	Total licitado (sin IVA)
Sorta	Izena	Unitate zk. Urte 1	Lizitazio- ONU kopurua	Aleko prezioari dagokiona	Gehieneko aleko prezioa	Lizitazio- prezioari dagokiona	Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)
BISCOTES Y GALLETAS							
1	BISCOTE (PAQ. 2 BISCOTES.)	215.900	UND	Und.= Paquete 2 biscotes	6,30	100 und	13.601,70

El importe o valor estimado del presente expediente es el siguiente:

IMPORTE CONTRATO INICIAL: 296.315,98 €
IMPORTE PRÓRROGA: 296.315,98 €
IMPORTE PREVISTO PARA MODIFICACIONES: 59.263,20 €
IMPORTE TOTAL MÁXIMO DEL EXPEDIENTE: 651.895,16 €

3. CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS:

VALORACIÓN	TIPO DE CRITERIO	UMBRAL MÍNIMO	PUNTOS
A.-Económico	Fórmula		48
B.-Valoración Técnica	Juicio de valor	25	50
C.-Criterios Ambientales	Fórmula SI/NO		2

A – CRITERIO ECONÓMICO: 48 puntos.

Se asignarán **48 puntos** a la oferta más económica. El resto de ofertas proporcionalmente según la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación oferta} = (B / C) * A$$

Si C = Precio máximo licitación se asignarán 0 puntos.

A: Puntos máximos

B: Oferta más económica

C: Oferta de la empresa a valorar

B – CRITERIO VALORACIÓN TÉCNICA: 50 puntos, con un umbral mínimo de 25 puntos. La calidad del producto se puntuará hasta un máximo de 50 puntos pudiendo ser:

0 puntos: Ofertas de las que no se dispone de documentación técnica suficiente, no presentación de muestras o el producto ofertado es diferente al solicitado o no válido.

De 1 a 24 puntos: Productos técnicamente válidos, pero de una calidad no suficiente.

De 25 a 40 puntos: Productos técnicamente válidos de una calidad adecuada.

De 41 a 50 puntos: Productos u ofertas preferentes de calidad excelente.

C – CRITERIOS AMBIENTALES: 2 puntos. De acuerdo con lo previsto en la Ley 1/2024, de 8 de febrero, de Transición Energética y Cambio Climático y hasta su desarrollo y aplicación se valorará con 2 puntos aquellos proveedores que faciliten datos de la huella de carbono por unidad de producto y/o servicio objeto de licitación. A estos efectos, las entidades licitadoras podrán justificar la disposición de la huella de carbono mediante la acreditación del registro de la misma de acuerdo al RD 163/2014 o la organización esté inscrita en el sistema EMAS(Eco-Management and Audit Scheme) o sistema equivalente. La documentación acreditativa deberá aportarse en el SOBRE B.

4. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

4.1. Recepción de mercancías:

- La entrega de las mercancías se hará directamente en el almacén del Servicio de Alimentación del Hospital.
- El horario para la recepción y almacenaje de mercancías será el que indique el HUC siendo este de obligado y estricto cumplimiento.
- Las entregas se realizarán, obligatoriamente, con la periodicidad que el HUC indique para cada tipo de artículo: diario, semanal, etc., en función de las necesidades del Centro.
- El albarán de entrega reflejará las cantidades/pesos de la mercancía. Como peso o cantidad del producto suministrado se tomará el obtenido en el pesaje o recuento a realizar en la recepción en el Almacén de Víveres del HUC.
- El adjudicatario tramitará un solo albarán por la totalidad de las entregas realizadas en el mismo día. En el albarán de entrega, figurarán, obligatoriamente, los siguientes datos:
 - ✓ Código de Osakidetza del producto, que será facilitados por el HUC.
 - ✓ Código/referencia del proveedor
 - ✓ Descripción del producto.
 - ✓ Cantidad/peso.
 - ✓ Nº de lote del producto.

4.2. Almacenaje y colocación de mercancías:

- El adjudicatario se encargará del correcto almacenaje y colocación de las mercancías que suministre, en los locales, baldas, cámaras de conservación y congelación, etc. destinadas a tal efecto. Si fuera preciso, procederá a la movilización de la mercancía existente en balda para la colocación del nuevo pedido. En este cometido, el adjudicatario se ajustará a las normas indicadas por el HUC.

4.3. Controles a establecer por el Centro:

- La Dirección del HUC se reserva el derecho de efectuar la inspección de los locales de almacenamiento y preparación de víveres que posea el proveedor, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código alimentario español.
- El responsable de la Recepción de Víveres inspeccionará regularmente las condiciones de transporte de los productos, así como el grado de limpieza de los vehículos.

- El adjudicatario garantizará la limpieza del vehículo de transporte y el funcionamiento del equipo de frío en los casos en que proceda, así como la adecuada estiba en la caja del camión.
- La oficina de Recepción de Víveres del Hospital comprobará en el momento de recibir el suministro:
 - Cantidad, calidad, presentación y etiquetado del producto, incluyendo el número de lote.
 - Las condiciones higiénicas del transporte y envasado.
 - La caducidad: todos los productos tendrán al menos un periodo de vida útil superior al 75 % del tiempo de caducidad establecido en las correspondientes fichas técnicas.
- Practicadas las anteriores comprobaciones, se procederá al **rechazo** de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable y las condiciones establecidas por el HUC.

5. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS:

- Con objeto de emitir el preceptivo informe técnico, todos los licitadores, incluido el proveedor habitual, presentarán muestras de los artículos incluidos en el presente Expediente de Contratación. La puesta a disposición de las mismas será a demanda de la OSI EEC, según el calendario que se establezca, una vez recibidas las ofertas del Expediente debiendo ser entregadas en la fecha y lugar que se les indique.
- El licitador presentará, obligatoriamente, muestras de todos los productos ofertados. La **No presentación** de muestras supondrá la exclusión del concurso.
- La muestra ha de estar identificada, como mínimo, con los siguientes datos:
 - ✓ Nº de Expediente de Contratación
 - ✓ Empresa licitadora
 - ✓ Número de grupo/lote del Expediente, artículo, descripción del producto y referencia del proveedor.
 - ✓ Se indicará, cuando proceda, la presentación de variantes del mismo producto
 - ✓ La muestra deberá llevar la etiqueta con la que se comercializa
 - ✓ La muestra se deberá presentar en su envase original, acompañada de su correspondiente Ficha Técnica.
- No se admitirán variantes de un mismo producto
- La entrega de las muestras se realizará en el almacén del Servicio de Alimentación e irán acompañados de documento acreditativo de las muestras que se entregan.

6. NORMATIVA APLICABLE:

Los licitadores a este concurso deberán atenerse a la Normativa vigente referente a:

- Seguridad alimentaria.
- Código alimentario español.
- Higiene y seguridad alimentaria.
- Envasado, embalaje y etiquetado.
- Toda otra normativa que afecte a los productos objeto del presente Expediente.

7. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR DE CARÁCTER OBLIGATORIO:

- 7.1. Las firmas licitadoras deberán presentar la Documentación Técnica precisa de cada producto, al objeto de verificar si las ofertas recibidas se ajustan a las características requeridas.
- 7.2. En la citada documentación deberá figurar la **Ficha Técnica** de cada producto con la declaración de alérgenos, confirmando en cada caso de forma expresa el cumplimiento de la normativa aplicable.
- 7.3. Los productos cumplirán las Normas Sanitarias vigentes correspondientes y a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad, de los Productos Alimenticios envasados.
- 7.4. El adjudicatario presentará un **Plan de contingencia** en el que se describa la capacidad de respuesta máxima en el aprovisionamiento, que habrá de ser:
 - Productos que no necesitan elaboración previa: 1 hora.
 - Productos que sí necesitan elaboración previa: 2 horas.
- 7.5. El licitador documentará y explicará el procedimiento de trazabilidad para el seguimiento de los productos que oferten, que faciliten la gestión de nuestro propio sistema de calidad.
En este sentido señalar que es de obligado cumplimiento la indicación del lote de los productos suministrados tanto en el producto como en la documentación de acompañamiento comercial (albarán de entrega).
- 7.6. **Experiencia:** Se señalará la experiencia con que se cuenta en el suministro de víveres a centros hospitalarios o similares.
- 7.7. En la documentación técnica de cada producto se deberá indicar de forma expresa para cada artículo el nº de unidades que contiene el envase con el que trabajen normalmente, al objeto de valorar tanto su facilidad de manejo y ubicación en nuestros almacenes como el que exista coincidencia entre las cantidades que en su momento solicite el Servicio de Cocina de este Centro, con las que se sirvan normalmente por la adjudicataria.

7.8. Otros aspectos que consideren interesantes, en especial aquellos que hagan referencia a los sistemas de calidad con los que cuenten.

7.9. Presentación de fotocopia del Registro sanitario o autorización sanitaria de funcionamiento.

7.10. Quedarán excluidos los licitadores que no presenten la totalidad de la documentación anteriormente citada.

8. NO CONFORMIDADES Y OTROS DATOS DE INTERÉS

- Cualquier producto que no esté en condiciones de ser utilizado en nuestro proceso productivo, será rechazado y devuelto a su proveedor, generando una No conformidad.
- Si algún producto no cumple con estas especificaciones de compra, incluidos los datos de su ficha técnica, pero no afecta a su posterior procesado, será aceptado, pero se notificará a su proveedor la incidencia, generando una No conformidad.
- En el caso de una No conformidad que suponga un riesgo para la seguridad alimentaria, ésta podrá suponer la rescisión del contrato con el proveedor.
- En caso de no conformidades que afecten exclusivamente a la calidad del producto o servicio, pero que no afecten a la seguridad del producto, se establece un máximo de 3 No conformidades, superadas las cuales podrá rescindirse el contrato con el proveedor.
- No podrán realizarse ningún cambio en el producto suministrado, sin aceptación previa por el Jefe de Servicio de Cocina.

9. CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO

Durante el plazo de ejecución del contrato, la OSI EEC tiene competencia para:

- Inspeccionar los locales de almacenamiento y preparación de los productos alimenticios a suministrar, comprobando que se cumplen las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código Alimentario vigente.
- Inspeccionar regularmente las condiciones de transporte de los productos y grado de limpieza de los vehículos utilizados.

10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LOTE 1. BISCOTES

LOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
1.1	5013573	Biscote (Paq 2 biscotes)	Pack de 2 unidades, se servirá con sal. Presentación: pack individual de 2 und. de 15/17 g neto. Caja de 200 packs aproximadamente.
1.2	5066028	Biscote SIN SAL (Paq 2 biscotes)	Pack de 2 unidades, se servirá sin sal, según se solicite. Presentación: pack individual de 2 unidades de 15/17 g neto. Caja de 200 packs aproximadamente.

LOTE 2. GALLETAS

LOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
2.1	5011144	Galleta Tipo María (Paq 5 galletas)	Pack de 5 unidades. Se indicará la composición y el número de pack por caja. Presentación: pack individual de 25 a 30 g neto. Caja de 200 packs, aproximadamente.
2.2	5217290	Galleta Tipo María con edulcorante (Paq 4 galletas)	Pack de 4 unidades. Ligera, sin azúcares añadidos, con sésamo, con edulcorantes y sin sal. Presentación: pack individual de ± 20 g neto. Caja de 180 packs, aproximadamente.
2.3	5215100	Galleta Tipo María con edulcorante Rulo ± 200 gr	Ligera, sin azúcares añadidos, con sésamo, con edulcorantes y sin sal. Presentación: paquete de 2 rulos.
2.4	5215101	Galletas sin gluten (Paq. 25 galletas)	Sin gluten. Presentación: paquete de 25 unidades aproximadamente.

LOTE 3. HARINA Y ALMIDÓN

LOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
3.1	5215014	Harina de Arroz ± 500 g	Harina de arroz 100 %, para utilizar como espesante, repostería y rebozados. Debe especificar que no tiene trazas de gluten. Presentación: envase de 1/2 kg aproximadamente. Caja de 10 kilos aproximadamente.
3.2	5213741	Almidón de Maíz ± 5 KG	Almidón de maíz, para rebozados. Presentación: Envase de 5 kg aproximadamente

LOTE 4. PANES

LOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
4.1	5214172	Pan bollo ±50 gr. con sal envasado	Elaborado, fermentado y cocido en el mismo día de entrega. En su elaboración, se utilizará harina de calidad superior de 220-240 W, (Según el método Chopin) e índice de proteína superiores al 11%. Contenido en sal no superior al 1,7%. Se diferenciarán las unidades con sal de las de sin sal por el formato del pan y por el envase. Presentación: envasado individual en plástico micro perforado para cada pieza en unidades de 50 g mínimo.
4.2	5215012	Pan bollo ±50 gr. sin sal envasado	Elaborado, fermentado y cocido en el mismo día de entrega. En su elaboración, se utilizará harina de calidad superior de 220-240 W, (Según el método Chopin) e índice de proteína superiores al 11%. No tendrá contenido en sal alguno. Se diferenciarán las unidades con sal de las de sin sal por el formato del pan y por el envase. Presentación: envasado individual en plástico micro perforado con la descripción "Sin sal" para cada pieza en unidades de 50 g mínimo.
4.3	5214178	Pan bollo integral ±50G envasado	Elaborado, fermentado y cocido en el mismo día de entrega. En su elaboración, se utilizará harina de calidad superior de 220-240 W, (Según el método Chopin) e índice de proteína superiores al 11%. En su elaboración contará con el aporte de harina 100% Integral en porcentaje superior al 10%. Contenido en sal no superior al 1,7%. Se diferenciarán las unidades con Integral de las de con sal y sin sal, por el formato del pan y por el envase. Presentación: envasado individual en plástico micro perforado para cada pieza en unidades de 50 g mínimo.
4.4	5214177	Pan pulga ±30 gr. con sal envasado	Elaborado, fermentado y cocido en el mismo día de entrega. En su elaboración, se utilizará harina de calidad superior de 220-240 W, (Según el método Chopin) e índice de proteína superiores al 11%. Contenido en sal no superior al 1,7%. Se diferenciarán las unidades con sal de las de sin sal, por el formato del pan y por el envase. Presentación: envasado individual en plástico micro perforado para cada pieza en unidades de 30 g mínimo.
4.5	5215011	Pan pulga ±30 gr. sin sal envasado	Elaborado, fermentado y cocido en el mismo día de entrega. En su elaboración, se utilizará harina de calidad superior de 220-240 W, (Según el método Chopin) e índice de proteína superiores al 11%. No tendrá contenido en sal alguno. Se diferenciarán las unidades con sal de las de sin sal, por el formato del pan y por el envase. Presentación: envasado individual en plástico micro perforado con la descripción "Sin sal" para cada pieza en unidades de 30 g mínimo.
4.6	5215010	Pan rallado ±500 g	Elaborado, fermentado y cocido en el mismo día de entrega. En su elaboración se utilizará harina de calidad superior de 220-240 W, (Según el método Chopin). Presentación: se servirá en paquete de 500 g aprox.

LOTE 5. PAN DE MOLDE

LOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
5.1	5215019	Pan de Molde sin gluten ±300 g	Sin gluten. Presentación: Paquete individual de 300 g aprox.
5.2	5215090	Pan de molde ±820 g	Pan tipo sándwich. Presentación: Paquete individual de 700/850 g neto aprox.

LOTES 6 Y 7. PASTELERÍA

LOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
6	5203843	Volován redondo ±35 gr	Volován de hojaldre. Formato redondo. Sin sal o muy bajo en su contenido. Presentación: unidades de ±35 gr, 70 mm diámetro, 46,2 altura, aprox.
7	5208752	Pastas de té.	Pastas para té / café con leche, peso por unidad entre 20 y 26 gr. Aproximadamente. Presentación: Caja de 2 kilos aproximadamente.

11.- ANEXO RELACIÓN DE MATERIALES, UNIDADES ESTIMADAS, PRECIOS UNITARIOS.

Bases técnicas / Oinarri teknikoak

Organización / Erakundea: OSI Ezkerraldea Enkarterri Cruces

Nº Expediente / Espediente zk.:

Objeto / Xedea: Panes y Harinas

Lote	Denominación	Nº de Unidades 1 año	UMB de licitación	Precio UND referido a	Precio max. Unitario	Referido a precio de licitación	Total licitado (sin IVA)	Nº muestras a entregar
Sorta	Izena	Unitate zk. Urte 1	Lizitazioko ONU kopurua	Aleko prezioari dagokiona	Gehienezko aleko prezioa	Lizitazio- prezioari dagokiona	Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Entregatu beharreko lagin- kopurua
1 BISCOTES								
1.1	BISCOTE (PAQ. 2 BISCOTES.)	215.900	UND	Und.= Paquete 2 biscotes	6,30	100 und	13.601,70	4
1.2	BISCOTE SIN SAL (PAQ. 2 BISCOTES)	54.010	UND	Und.= Paquete 2 biscotes	6,30	100 und	3.402,63	4
Total lote / Lotea guztira							17.004,33	
2 GALLETAS								
2.1	GALLETA TIPO MARÍA (PAQ. 5 GALLETAS)	20.000	UND	Und.= Paquete 5 galletas	5,93	100 und	1.186,00	4
2.2	GALLETA TIPO MARIA CON EDULCORANTE (PAQ. 4 GALLETAS)	290.000	UND	Und.= Paquete 4 galletas	12,14	100 und	35.206,00	4
2.3	GALLETA TIPO MARIA CON EDULCORANTE (RULO ±200 G.)	3.600	UND	Und.= Rulo de 200 gramos	70,88	100 und	2.551,68	4



Lote	Denominación	Nº de Unidades 1 año	UMB de licitación	Precio UND referido a	Precio max. Unitario	Referido a precio de licitación	Total licitado (sin IVA)	Nº muestras a entregar
Sorta	Izena	Unitate zk. Urte 1	Lizitazioko ONU kopurua	Aleko prezioari dagokiona	Gehienezko aleko prezioa	Lizitazio-prezioari dagokiona	Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Entregatu beharreko lagin-kopurua
2.4	GALLETA SIN GLUTEN (PACK 25 GALLETAS)	400	UND	Und.= Pack de 25	1,29	1	516,00	4
Total lote / Lotea guztira							39.459,68	
3 HARINA Y ALMIDÓN								
3.1	HARINA DE ARROZ ±500 G	6.009	UND	Und. = Paq.500 gramos	2,20	1	13.219,80	4
3.2	ALMIDÓN DE MAÍZ ±5 KILOS	103	UND	UND = 5 kilos	10,35	1	1.066,05	1
Total lote / Lotea guztira							14.285,85	
4 PANES								
4.1	PAN BOLLO CON SAL ENVASADO ±50 G	543.800	UND	UNIDAD	19,95	100 und	108.488,10	4
4.2	PAN BOLLO SIN SAL ENVASADO ±50 G identificando en el envase "SIN SAL" de forma bien visible	316.600	UND	UNIDAD	19,95	100 und	63.161,70	4
4.3	PAN BOLLO INTEGRAL ENVASADO ±50 G	33.700	UND	UNIDAD	19,95	100 und	6.723,15	4
4.4	PAN PULGA CON SAL ENVASADO ±30 G	89.100	UND	UNIDAD	16,80	100 und	14.968,80	4
4.5	PAN PULGA SIN SAL ENVASADO ±30 G identificando en el envase "SIN SAL" de forma bien visible	80.400	UND	UNIDAD	16,80	100 und	13.507,20	4


Organization Accredited
by Joint Commission International

Lote	Denominación	Nº de Unidades 1 año	UMB de licitación	Precio UND referido a	Precio max. Unitario	Referido a precio de licitación	Total licitado (sin IVA)	Nº muestras a entregar
Sorta	Izena	Unitate zk. Urte 1	Lizitazioko ONU kopurua	Aleko prezioari dagokiona	Gehienezko aleko prezioa	Lizitazio- prezioari dagokiona	Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Entregatu beharreko lagin- kopurua
4.6	PAN RALLADO ±500 G	1.208	UND	Und= Paquete 500 gramos	0,54	1	652,32	4
Total lote / Lotea guztira							207.501,27	
5 PAN DE MOLDE								
5.1	PAN DE MOLDE SIN GLUTEN ±300 G	962	UND	UNIDAD	3,03	1	2.914,86	1
5.2	PAN DE MOLDE ±820 G	56	UND	UNIDAD	2,37	1	132,72	1
Total lote / Lotea guztira							3.047,58	
6 VOLOVÁN REDONDO ±35 G								
6	VOLOVÁN REDONDO ±35 G	30.300	UND	UNIDAD	49,35	100 und	14.953,05	4
Total lote / Lotea guztira							14.953,05	
7 PASTAS DE TÉ								
7	PASTAS DE TÉ	13	KILO	KILO	4,94	1	64,22	1
Total lote / Lotea guztira							64,22	
Total / Totala							296.315,98	

Documento firmado por: MARIA DEL
CARMEN LEON ARAUJO
En la fecha 20.02.2026 14:46:25 CET

Documento firmado por: IRATXE BENGOA
ALONSO
En la fecha 20.02.2026 15:09:37 CET